

Zeitschrift: Das Rote Kreuz : offizielles Organ des Schweizerischen Centralvereins vom Roten Kreuz, des Schweiz. Militärsanitätsvereins und des Samariterbundes

Herausgeber: Schweizerischer Centralverein vom Roten Kreuz

Band: 37 (1929)

Heft: 2

Artikel: Die Krisis im Obstbau und die Alkoholrevision

Autor: Rudolf, F.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-556370>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

rungen der Kinder auf sexuellem Gebiete. Ein reiches Material aus der Erziehungsberatung gibt darüber statistisch Aufschluß. Das Kind plaudert vieles und brüstet sich gerne mit dem, was es hört auf der Straße, und sucht gewisse, ihm imponierende Ausdrücke an Mann zu bringen. Die meisten dieser der kindlichen Neugierde und Beobachtung entspringenden Handlungen und Äußerungen sind nicht tragisch zu nehmen. Sie sind nicht entwicklungs-hemmend, werden verarbeitet und vergessen. Hemmend und störend kann jedoch eine gewisse geschlechtliche Früh-

reife beim Kinde werden, z. B. schwerere Formen der Onanie, die eine gegenseitige Ansteckung der Kinder zur Folge haben können. Aber auch da heißt es: Kinder sind nicht Verbrecher, Einschüchterung und Drohung sind hier absolut verwerflich. Liegt nicht oft die Schuld bei den Erwachsenen? Haben wir selbst eine richtige Einstellung zu geschlechtlichen Fragen? Unsere Aufgabe besteht zweifellos darin, daß wir uns selber zu größerer Unbefangenheit, zu größerer Verantwortung auf sexuellem Gebiete erziehen. J. Bl.

Die Krisis im Obstbau und die Alkoholrevillon.

Von Pfarrer F. Rudolf, Zürich.

Von einem Sachkenner wurde kürzlich geschrieben, daß in der Schweiz, vielleicht im Gegensatz zu andern Ländern, lange Zeit und immer wieder vom Obst-Bau, aber selten von der Obst-Verwertung die Rede war.

Der Obstbau hat sich in unserem Lande mächtig entwickelt, der Endrohertrag ist mit einem Jahresdurchschnitt von zirka 100 Millionen Franken ungefähr doppelt so hoch wie der unserer Getreideernten.

Aber dieser wichtige Zweig unserer Landwirtschaft ist heute ernstlich bedroht, mehr als viele wissen. Bei Beginn der Herbstsaison 1927 lagen in den schweiz. Mostereien noch ca. 20 Millionen Liter gesunder Most, die auf irgendeine Art beseitigt werden mußten, um die Fässer für die neue Ernte leer zu bekommen. Ein Teil davon wurde zu Verlustpreisen (bis 7 Rappen sank der Preis) nach dem Ausland, vor allem nach dem Elsaß geschickt. Große Mengen wurden gebrannt; wir besuchten eine Mosterei, die wegen Absatzstockung 1 Million Liter gesunden Most so „verwertete“. Im ganzen sind im Herbst 1927 in der deutschen Schweiz sicher 10 Millionen Liter Most

in Branntwein verwandelt worden. Welcher Verlust und welche Gefahr!

Nach Berechnung von Dr. Howald, Brugg, wurden in den Jahren 1912—21 mehr als 50 % einer normalen Obsternte auf Most verarbeitet, in guten Obstjahren bedeutend mehr. Angesichts der wachsenden Obsternten und wegen der durch unsere Nachbarn erschwerten Ausfuhr hat die Mosterei größte Wichtigkeit. Aber es steht fest, daß der Verbrauch des vergorenen Mostes nicht zunimmt, sondern zurückgeht, während die Ernten wachsen. Ein Sachkenner schrieb: „Die Nachkriegszeit hat auf dem Gebiete der Mosterei Enttäuschungen gebracht.“ Und Direktor Stutz vom Schweiz. Obstverband in Zug führte kürzlich aus: „Die Lage der Handelsmosterei wird von Jahr zu Jahr trüber. Heute ist es eine Kunst geworden, einen Mostereibetrieb über Wasser zu halten.“ — Nach Erhebungen des Obstverbandes waren 1925 in den Mostereien 38 Millionen Franken in Immobilien und Mobiliar angelegt.

Spürbar wurde diese kritische Lage der Mostereien und der hinter ihr stehenden Obstbaukreise auf verschiedene Weise, für viele zum erstenmal in der Dezember-Session

1927 bei der Beratung der Alkoholfrage im Nationalrat, als von landwirtschaftlicher Seite mit auffallender Bestimmtheit erklärt wurde, daß eine Vorlage für die Landwirte nur annehmbar sei, wenn sie die Uebernahmepflicht des Bundes statuiere auch für Branntwein, der aus den Ueberschüssen (nicht bloß Abfällen) des Obstbaues hergestellt wird.

Die Branntweimbrennerei wurde für unsern Obstbau ein immer wichtigeres Sicherheitsventil, um sich der Uebermacht der Händler und auch der übergroßen Ernten zu erwehren. Sie ist seit dem Kriege von viel größerer Bedeutung als früher.

Die Uebernahmepflicht von Branntwein, der aus Obstüberschüssen stammt, wird von vielen mit größtem Mißtrauen betrachtet und mit aller Energie abgelehnt. Man befürchtet, daß nach einer solchen Alkoholrevision der Bund zu viel einheimischen, anerkannt teuren Schnaps bekomme, wodurch der Fiskal-Ertrag geschmälert, ja bedroht werde. Und wird nicht der Obstbau in der Produktion von geringem, minderwertigem Obst bestärkt, wenn dem Bauer garantiert ist, daß der Bund allen Alkohol zu „angemessenem“ Preise übernimmt?

Es ist bemerkenswert, daß sogar Prof. Moos in der „Schweiz. Bauernzeitung“ schon im April 1925 gegen solche Forderungen einzelner Bauernvertreter seine Stimme erhob: „Aus verschiedenen Teilen des Landes kann man schildern hören, daß unter den Mostbirnbäumen ganz gehörig aufgeräumt werde. In gewissen Kreisen weiß man, daß wir vor diesem Ende, vor diesem teuren Spaß schon vor Jahrzehnten gewarnt haben, nicht um der flotten Entwicklung des Obstbaues ein Bein zu stellen, sondern von der Erwägung uns bestimmen lassend, daß wir alter Bauernregel gemäß den Boden unseres Ackers für Besseres verwenden sollten als für Mostproduktion, und der Krieg hat doch gewiß dieser Auffassung mehr als recht ge-

geben. Aber nicht genug, es gibt eine Menge von Leuten, die sich selbst zu Fachleuten zählen, die verlangen, die Alkoholgesetzgebung sollte so gestaltet werden, daß dem schweizerischen Mostobstbau in seinem Unternehmen, mit Hilfe des Obstbaumblasses, der knappen Sonnenscheindauer und dem teuren Boden unseres Landes mit ökonomischem Erfolge Brennsprit zu fabrizieren, der Erfolg dauernd sichergestellt werden sollte. Das wäre wohl die schlimmste Form des Staatssozialismus. Das fehlte nur, daß man dem Bund die unwürdige Rolle zumuten würde, für alle Dummheiten und Entgleisungen im Wirtschaftsleben aufkommen zu sollen. Nur „Mostköpfe“ können auf solche Ideen kommen.“ Früher hatte er festgestellt (Bauernzeitung Juli 1923): „Die ungeheure Vermehrung des Mostobstbaues befindet sich erst in den Anfängen, und es wird nicht lange dauern, dann werden die Verwertungskalamitäten des letzten Herbstes wiederkehren.“ Und vor der Abstimmung 1923 erklärte Prof. Laur: „Die Schnapspreise werden ins Bodenlose sinken. Dagegen hilft kein Zoll und keine Einfuhrbeschränkung, da die Inlandproduktion*) den Bedarf je länger je mehr übertrifft. Hinter der Verwerfung lauert das Gespenst der Schnapspest.“

In seiner bekannten Rede erklärte auch alt Nationalrat Abt warnend: „Es ist sicher, daß bei hohem Schnapspreis die Birnbäume anstatt vermindert wieder vermehrt werden und die Alkoholverwaltung die Verpflichtungen, die ihr das Gesetz auferlegt, gar nicht zu erfüllen vermag.“

Ganz besonders gefährlich schiene diese Uebernahmepflicht in Verbindung mit der vom Nationalrat geplanten Duldung von privaten Hausbrennapparaten: wenn der Bauer hintenherum Branntwein verkaufen und damit der Verwaltung Konkurrenz machen kann

*) Offenbar aus Obstüberschüssen.

und diese dann mit dem teuren Alkohol der Großmöstereien dasitzt, welche unfreundliche Lage! Auch weil die Alkoholverwaltung mit ihren Verkaufspreisen wegen des Schleichhandels nicht in die Höhe darf. Der Ertrag der Alkoholrevision für die Volksgeundheit und der Gewinn für die Sozialversicherung wird gleich unbefriedigend sein.

Die Bauernvertreter haben im Frühjahr 1928 in einer großen Versammlung in Bern erklärt, daß sie ohne obgenannte Uebernahmepflicht der Alkoholrevision nicht zustimmen können. Auf sozialdemokratischer Seite ist man entschlossen, sich gegen das Brennen von Leberschüssen mit aller Kraft zu wehren. Viele andere Kreise unterstützen das. Es ist unverkennbar, daß aus diesem Grunde dem Entwurf der ständerätlichen Kommission große Schwierigkeiten erwachsen, wie ja schon vorher die sehr beachtenswerten Vorschläge von Landmann Baumann, dem Präsidenten der ständerätlichen Alkoholkommission, vor allem in den Kreisen der Sozialdemokratie ganz eifrige Aufnahme fanden.

Haben wir zuviel Obst in der Schweiz, so daß nach den Absichten des Finanzdepartementes aus Obst Brennsprit erzeugt werden muß, der bekanntlich viel billiger aus Sägespänen und andern Abfallstoffen hergestellt wird? Liegt die Hilfe für den Obstbau und für die Alkoholrevision nicht an einem andern Ort?

Zum Glück zeigen sich immer deutlicher Wege, die eine Verwertung unserer reichen Obsternten ermöglichen, die für den Landwirt, für die Alkoholverwaltung, für die Altersversicherung und sicher für das ganze Land bedeutend froher und rentabler sind.

Wir wissen heute, daß Obst kein Luxus, sondern ein ganz wichtiges Nahrungsmittel ist, schon durch den reichen Gehalt an Zucker bester Qualität, dann durch den Gehalt an unentbehrlichen Mineralsalzen, die in unserm Obst in besonders günstiger Zusammensetzung erscheinen, durch die Vitamine usw. Nach

dem Urteil Sachverständiger liefert Obst eine viel billigere Nahrung als Fleisch und Eier, auch übertrifft das Obst das Gemüse an Gehalt. Wir erleben heute eine viel bessere und rasch steigende Wertschätzung von frischem Obst und von Obstjäften, vor allem von dem wohlgeschmeckenden, alle wertvollen Bestandteile des Obstes enthaltenden Süßmost. Im Süßmost ist das Beste und Wertvollste des Obstes erhalten. Süßmost ist angereichertes, veredeltes Obst. Dazu schrieb Dr. A. Hartmann (Marau) in einem sehr beachtenswerten Aufsatz in der Juli-Nummer der „Schweiz. Zeitschrift für Gesundheitspflege“ (1928): „Nach veralteter Anschauung ist die Gärung ein natürlicher Prozeß und die Süßmostbereitung ein künstlicher Eingriff in die Natur, also der Gärmost ein Natur- und der Süßmost ein Kunstprodukt. Nach neuer Einsicht und tieferem Einblick in die Natur ist dem nicht so.“

Gärung ist Fersezung und Gärmost ein Fersezungsprodukt; Süßmosterei bedeutet Erhaltung. Süßmost ist ein ungeschmälertes Naturprodukt.

Auf andern Gebieten der Nahrungsmittelverarbeitung gehen die Eingriffe des Menschen zur Erhaltung der Naturgüter viel weiter. Ich erinnere an die Milch. Auch sie tritt in vielen Gegenden regelmäßig und in andern zu gewissen Zeiten im Ueberfluß auf und ist noch viel weniger haltbar. Schon von alters her verwertet man diese Milchüberschüsse auf Butter und Käse, und wir in der Schweiz sind stolz, diese Zweige der Milchverarbeitung weit entwickelt zu haben. Man konzentriert und konserviert das Nahrungsmittel und verwendet den Abfall zur Tierfütterung. Die Käseerei, ja selbst die Bäckerei ist ein weit tieferer Eingriff in den Lauf der Natur als die Süßmosterei. Die richtige Käsebereitung bietet auch größere Schwierigkeiten als die Süßmostherstellung. Der Käseberuf wird richtig in zweijähriger Lehrzeit, durch Praxis und durch Besuch einer

Molkereischule erlernt, Süßmost aber ist in Hunderttausenden von Litern durch Blaukreuzagenten nach Kursen von wenigen Tagen mit Erfolg hergestellt worden.

Noch mehr. Wie Milchprodukte zu einem wichtigen Exportartikel unseres Landes geworden sind, so kann heute auch Süßmost in hochwertige Form gebracht und ins Ausland, selbst in überseeische Länder exportiert werden. Die Konservenfabrik Bischofszell hat schon einen schönen Anfang gemacht mit ihrem Pomol, sie preßt das Obst, laugt auch die Trester noch aus, dampft den Saft in luftverdünnten Raum (Vakuum) bei 40° bis zur Sirupkonsistenz ein, erhält ein zirka zehnfach gesteigertes Obst mit allen wertvollen Bestandteilen und hervorragendem Aroma, und sendet das in die Welt hinaus. Das ist auf dem Gebiete des Obstbaues, was der Käse auf dem Gebiete der Milchwirtschaft. Die größten Reichtümer unseres Landes sind neben seinen Naturschönheiten Milch und Milchprodukte, Obst und Obstprodukte; die letzteren erkennen und schätzen wir noch zu wenig."

Auf kaum eine andere Weise können wir wirkungsvoller den Nutzen vorhandener Güter erhöhen, gedankenloser Verschleuderung entgegentreten, unsere Einfuhr verkleinern und unsere Volkskraft steigern als durch gute Ausnützung unserer Obsternten.

Der Verbrauch von Obst hat sich seit einigen Jahren, da vor allem die Städter an die Vitamine glauben, mächtig gesteigert. Durch entschlossene Modernisierung unseres Obstbaues, durch Umstellung auf Qualitätserzeugung (bessere Baumpflege, besseres Pflücken und Verpacken, bessere Organisation des städtischen Obsthandels) könnte bestimmt für unser einheimisches Obst wieder ein viel größerer Anteil am gesamten Obstverbrauch erkämpft werden. Daneben erlebten wir in den letzten Jahren eine ungeahnte Entwicklung der Süßmosterei.

Am stärksten entwickelte sich der Zweig der Selbstversorger; wir haben heute schon weite

Gegenden, wo in jedem Bauernhaus ein oder mehrere Fässer Süßmost bereitet werden. Rasch nimmt das von Jahr zu Jahr zu, namentlich seit die Bauern merken, was uns einst ein Luzerner Bauer staunend erzählte, daß man mit Süßmost Brot spart, bis $\frac{1}{2}$ des Brotverbrauches! Süßmost enthält ja bis 20 % Fruchtzucker. Im Kanton Zürich arbeiteten im Herbst 1928 schon 15 fahrbare Sterilisierherde, die von Dorf zu Dorf zogen; sie sterilisierten den Bauern, Wirten usw. für 5 Rappen den Liter ins Faß. Wo die Sache 1—2 Jahre eingeführt ist, kamen sie nirgends den Nachfragen der Bevölkerung nach*).

Interessant ist die Beobachtung, daß die Leute immer zuerst sagen, sie wollen ein Faß machen lassen „für die Weiber und Kinder“; nachher hört man, daß selbst der Knecht sehr gern davon trank. Schon darum wird jedes Jahr mehr Süßmost gemacht.

Ein großer Bauer erklärte, daß er über den Heuet nur noch Süßmost gebe (und zwar stark verdünnt, um den Durst besser zu löschen), sie hätten über diese arbeitsreichen, durstigen Wochen viel weniger „Gstürm“ und Streit als früher; auch „haue er einem nicht in die Beine“. Wir kennen eine ganze Anzahl von Bauernhöfen, wo schon heute, wie sie sagen, „nur noch Süßer in den Keller kommt“. In steigendem Maße merken sie, wie Gärung, Zersetzung und Vernichtung wichtiger Werte bedeutet.

Solche Verwertung muß man fördern auf dem Land und in der Stadt. Nachdem der vergorene Most immer mehr Boden verliert (die Leute finden ihn nicht mehr gut), haben

*) Zwei jungen Arbeitern, Blaukreuzlern, die auf einem Bauerndorf an einem Samstag nachmittag sterilisierten und mehrere Anmeldungen abgewiesen hatten, hat nachts $\frac{1}{2}$ 1 Uhr ein starker Bauer einen ihrer Apparate einfach weggenommen und zu seinem Haus geführt mit den Worten, sie müssen ihm noch einige hundert Liter Süßmost machen. Am Sonntag morgen $\frac{1}{6}$ Uhr kamen die zwei Sterilisiermänner heim ins Bett.

wir im Süßmost ein geradezu ideales billiges Volksgetränk. Aus der Förderung des Frischobstverbrauches und des Süßmostes kann unserm Obstbau eine große Hilfe werden.

Vor kurzem lernten wir im Kanton Freiburg einen tüchtigen Bauern kennen, der für sich ein Faß französischen Wein hat kommen lassen („den Liter für ein Fränkli“), für die Frau und Kinder kaufte er ein mit Sacharin angemachtes, künstliches und ganz wertloses Getränk! Hunderte machen es genau so. Man schätzt, daß wir in der Schweiz ca. 100 Millionen Gläschen Bilzbrause, Limonade usw. trinken. Wir kennen eine Firma, die allein 8 Millionen absetzt. Wenn nur die Hälfte dieser Kunstgetränke durch den gesunden, bodenständigen Süßmost ersetzt würde! — Dazu kommt noch etwas Wichtiges. Die Konservenfabrik Bischofszell hat, wie erwähnt, ein Verfahren ausgearbeitet, wonach der Süßmost ähnlich wie die Milch im Vakuum kondensiert wird, nachher löst man dieses Pomol mit frischem Wasser wieder auf. Pomol, das im Anbruch unbegrenzter Zeit ohne Gärung bleibt, enthält alles, was im Obst enthalten ist, da auch die Trester restlos ausgenützt werden, so daß nur noch ein kleines Häufchen (vorläufig) wertlose Zellfaser zurückbleibt. Ohne große Propaganda hat sich das Pomol eine große Kundschaft vor allem in der Schweiz erobert. Obwohl die Fabrikanlage 1927 so vergrößert wurde, daß sie ca. 600 Wagenladungen Obst, das heißt ungefähr das Doppelte, verarbeitete, was die größte schweizerische Mosterei brauchte, reichten ihre Vorräte kaum bis zur neuen Ernte. In kurzer Zeit wird die Produktion verdreifacht werden müssen. Der Fabrikant von Pomol, der sich vom einfachen Manne zum wohlhabenden Industriellen emporarbeitete, erklärt, daß er mit allerlei Erfolg gehabt, aber noch mit nichts so wie mit Pomol. Er behauptet, daß wir in wenig Jahren zu wenig Obst in der Schweiz haben werden, und zwar vor allem dank des über-

raschenden, wachsenden Absatzes in der Schweiz selber. — Was für Möglichkeiten bietet erst noch die Ausfuhr. Von Freunden hörten wir, daß Pomol (mit Selterswasser) in einem Schweizerklub in Afrika das beliebteste Getränk geworden sei. Und ein Sachverständiger erklärte, daß angesichts des einzigartigen Gehaltes unseres Schweizerobstes (Moräneboden) Pomol ein Standardartikel werde wie Emmentalerkäse. Als Pomol können wir unser oft unansehnliches Obst in die ganze Welt hinaus-schicken.

Und dann streiten wir darüber, ob man die Uberschüsse unserer Obst-ernten in Schnaps und Sprit verwandeln dürfen, der heute in großen Mengen sehr billig auf dem Weltmarkt herumliegt!

Wenn es nicht gelingt, aus dem wunder-vollen Reichtum unserer Obstbäume anderes zu machen als Sprit, dann wäre es besser, wie Prof. von Moos sagt, unsere Bäume umzuhauen, damit wir unsern Boden schonen und das kargliche Sonnenlicht für anderes verwerten.

Aber man kann daraus anderes machen, das im Inland und Ausland sich steigender Wertschätzung erfreut.

Ein Mostereiverwalter, der auch etwas von der Not unserer Obstbauern spürte, sagte uns: „Wir haben keine Bodenschätze in der Schweiz, Kohle, Eisen, Petrol, aber wir haben Baumschätze wie kaum ein anderes Land. Nützen wir sie recht!“

Es ist nicht schlimm, daß die Alkoholver-zion hinter die Getreidefrage zurückgeschoben wurde. In den letzten 2—3 Jahren machte die Obstverwertung ungeahnte Fortschritte. Jedes Jahr zeigt uns deutlicher die großen Möglichkeiten, die hier noch vorliegen. Es wäre wohl wert, eine nationale Volksbewegung auszulösen, um mit Vorsicht und Umsicht das Möglichste rasch zu verwirklichen.

Das würde unserm Land einen gewaltigen

Dienst erweisen. Es wäre auch eine ungeahnte Hilfe für eine taugliche Alkoholverwertung. Neben dem Obstbau muß unbedingt

die Obstverwertung ernst und wichtig genommen werden. Aber das Spiritbrennen sollte heute das Letzte sein!

Les sourds-muets.

Les auteurs sont divisés sur la question de savoir quelle est la proportion des sourds-muets de naissance et ceux qui le deviennent de bonne heure, à la suite de maladies auriculaires mal soignées, de fièvres graves, de méningites, etc. Il n'est, cependant, pas douteux que les surdités acquises sont bien plus fréquentes. A la suite des nombreuses maladies infantiles qui retentissent sur l'organe de l'audition, un sujet très jeune, appartenant à une population montagnaise, dépourvue de tout médecin, devient, un beau jour, plus ou moins sourd. Il est fatalement condamné à être muet. Il ne parle pas parce qu'il n'entend pas. Voilà pourquoi les sourds-muets sont plus fréquents chez les pauvres et dans les campagnes que chez les riches et dans les villes. La surdi-mutité congénitale est un résultat de l'hérédité, des mariages consanguins, de l'alcoolisme, ou bien d'une monstruosité consistant dans l'absence totale ou partielle de l'organe de l'ouïe; dans ce dernier cas, la surdité coïncide avec la cécité, le bec de lièvre, le pied bot, le crétinisme et d'autres malformations congénitales. Quant à la surdi-mutité acquise, elle dérive des maladies qui atteignent, dans la première enfance, le système nerveux (méningite, convulsions, fièvres graves) ou l'organe auditif lui-même (catarrhes du nez et de la gorge, coups sur la tête, maladies de la bouche et des dents, etc.).

Si la surdi-mutité existe souvent chez l'idiot et le crétin, il faut bien reconnaître, néanmoins, qu'il est des sourds-muets fort intelligents et très perfectibles, dont il

serait injuste de priver la société moderne. Chez les anciens, ces malheureux étaient méprisés comme des idiots, isolés des affaires publiques, dépouillés de tous leurs droits et considérés comme des êtres privés de raison. Bonnet, Péreire, l'abbé de l'Epée et Heinicke sont les illustres noms auxquels les sourds-muets doivent leur affranchissement intellectuel. Avant 1765, les écoles pour les sourds-muets n'existaient pas, et ces malheureux vivaient dans les ténèbres de l'ignorance et dans la haine de la société marâtre où ils étaient plongés. A cette époque, l'abbé de l'Epée fonda l'enseignement par les signes et par les gestes, pendant qu'Heinicke préconisait plutôt la méthode orale ou par articulation.

C'est à elle, aujourd'hui, que les esprits progressistes donnent surtout la préférence. Cette méthode permet au sourd-muet congénital de parler véritablement et de lire la parole sur les lèvres, ce qui lui donne droit de domicile dans la société de tous, et non pas seulement dans la société de ses semblables. En outre, cette méthode est la seule qui puisse restituer véritablement au sourd-muet le sens intime du langage; lui permettre une instruction étendue et une carrière indépendante: « Il cesse ainsi d'émarger au budget de la bienfaisance publique et d'être à charge à lui-même et à ses concitoyens. » Quoi de plus admirable comme résultat économique et social?

L'exercice de la parole est très salubre aux enfants sourds-muets; la respiration se fait mieux, l'exercice développe les poumons, régularise la circulation et for-